

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap *fruit leather* belimbing manis dan wortel, didapatkan kesimpulan sebagai berikut.

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perbandingan *puree* belimbing manis dengan sari wortel memberikan pengaruh nyata pada taraf ($\alpha=0,05$) terhadap kadar air, kadar abu, pH, analisis warna, aktivitas antioksidan, vitamin C, kadar betakaroten, serat kasar maupun organoleptik pada warna dan tekstur pada *fruit leather* belimbing manis dan wortel yang dihasilkan, sedangkan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap uji lipatan, kadar gula total, organoleptik rasa dan aroma.
2. Berdasarkan sifat kimia, fisik dan organoleptik perlakuan terbaik adalah perlakuan C (50%:50%) dengan nilai uji lipatan (5,00), analisis warna ($^{\circ}$ Hue) yellow red (65,66), kadar air (13,84%), kadar abu (1,65%), pH (3,58), vitamin C (35,43 mg), aktivitas antioksidan (40,39%), kadar betakaroten (2,25), serat kasar (2,45 %), kadar gula (27,05 %). Nilai uji organoleptik warna 4.40 (suka), aroma 3.90 (suka), tekstur 4,35 (suka), dan rasa 4,20 (suka).

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk penelitian selanjutnya diharapkan agar mengetahui kandungan gizi bahan keseluruhan dan faktor kerusakannya supaya penurunan kandungan gizi selama pembuatan *fruit leather* dapat diminimalisir.